







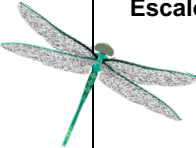





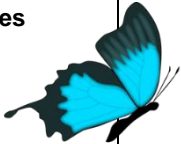







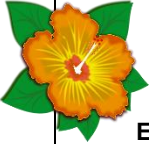


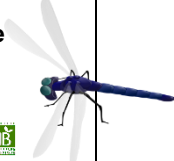





# Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 02 au 27 avril 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 02 au 06 avril</b>	Férié 	Salade bretonne * Pavé de poisson au citron Clafoutis de courgettes à la menthe Fromage blanc  Gaufre	Légumes à la grecque Lasagnes à la bolognaise Salade verte  Fromage Fruit de saison 	Repas à thème <i>Le Printemps</i> 	Feuilleté au fromage Cuisse de poulet aux herbes Carottes persillées  Edam Fruit de saison
<b>Semaine du 09 au 13 avril</b>	Courgettes râpées marinées Rôti de veau au jus Pâtes Emmental Fruit de saison 	Crudités variées Œufs à la florentine Epinards Gouda Tarte aux pommes  	Salade composée Escalope de dinde normande Flageolets Petit suisse  Compote de fruits	Carottes râpées vinaigrette  Sauté de porc charcutière Purée de légumes Brie Salade de fruits 	Tomates au cœur de palmier Filet de colin beurre blanc Chou-fleur persillé  Fromage Entremets
<b>Semaine du 16 au 20 avril</b>	Salade de pâtes  Cuisse de poulet grillé Courgettes poêlées Saint Paulin Fruit de saison 	Radis beurre Emincé de porc au miel Crumble de légumes Pavé demi-sel Semoule au lait 	Betteraves mimosa  Chipolatas Pommes de terre sautées Yaourt Fruit de saison 	Salade de riz niçoise Bœuf bourguignon Carottes Vichy  Brie Flan au chocolat	Salade de tomates Thon basquaise Polenta Fromage Fromage blanc  et coulis de fruits rouges
<b>Semaine du 23 au 27 avril</b>	Velouté Dubarry (chou-fleur) Sauté de bœuf aux oignons Frites Camembert  Mandarine	Carottes râpées au citron  Escalope de porc grillée Haricots verts persillés Gouda Marbré crème anglaise 	Salade de crudités Emincé de dinde à l'indienne Semoule Fromage  Entremets à la vanille	Jeudi – Centre de loisirs Quiche lorraine Pavé de saumon vapeur Epinards à la crème Petit suisse Fruit de saison  	Vendredi – Centre de loisirs Concombre vinaigrette Pâtes à la carbonara Salade verte  Saint Nectaire Poire au chocolat

\* Salade bretonne : petits pois, carottes, chou-fleur



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Les plats composés (ex : lasagnes, hachis Parmentier) sont fabriqués « fait maison »



Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAUVAl - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

Laura LE GUENNEC Diététicienne